



Guide#Menzioni
Guides#Mentions
2017

La Famiglia Morando interpreta con passione da sei generazioni
il frutto delle proprie vigne tra Monferrato e Langhe

The Morando Family from six generations cultivates with passion
the fruit of its own vineyards from Monferrato and Langhe



Castagnole Monferrato

(Piemonte/Monferrato)

160 ettari /hectars

82 ettari /hectars

coltivati a Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

cultivated at Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

28 ettari /hectars

coltivati a Barbera d'Asti DOCG

cultivated at Barbera d'Asti DOCG

8 ettari /hectars

coltivati a Barbera del Monferrato DOC

cultivated at Barbera del Monferrato DOC

4 ettari /hectars

coltivati a Nebbiolo da Barbaresco DOCG

cultivated at Nebbiolo da Barbaresco DOCG

Castiglione Tinella

(Piemonte/Langhe)

15 ettari /hectars

38 ettari /hectars

coltivati a Grignolino d'Asti DOC

cultivated at Grignolino d'Asti DOC

15 ettari /hectars

coltivati a Moscato d'Asti DOCG

cultivated at Moscato d'Asti DOCG

6 ettari /hectars

coltivati a Viognier

cultivated at Viognier

3 ettari/hectars

coltivati a Nebbiolo da Barolo DOCG

cultivated at Nebbiolo da Barolo DOCG



Monferrato-Piemonte
Territorio Vitivinicolo - Patrimonio Mondiale dell'Umanità
Monferrato-Piemonte
Vine growing area - World Human Heritage



I nostri vini, espressioni di un frutto nobile ed esigente

Our wines, expressions of a noble and demanding fruit



Premi#menzioni 2017

Awards#mentions 2017



LA TRADIZIONE È IL PRIMO RUCHÈ AD ESSERE STATO PREMIATO CON I TRE BICCHIERI DEL GAMBERO ROSSO.

12

PIEMONTE

Montalbera
Via MONTALBERA, 1
14030 CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)
Tel. 0119433311
www.montalbera.it

**VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
PRODUZIONE ANNUA 600.000 bottiglie
ETTARI VITATI 175,00**

Circa trent'anni fa la famiglia Morando ha cominciato ad acquisire terreni per piantare nuove vigne. Oggi l'azienda è circondata da un corpo unico di vigneti di proprietà disposti ad anfiteatro, impiantati prevalentemente a ruchè (affiancato da barbera, grignolino e viognier) su suoli che vanno dall'argilloso al calcareo. A questa tenuta vanno aggiunti 15 ettari impiantati completamente a moscato nella tenuta di Castiglione Tinella, e alcuni ettari di nebbiolo tra La Morra, Barbaresco e Neive. La batteria di Ruchè di Castagnole Monferrato presentata quest'anno dalla Montalbera è davvero impressionante. La Tradizione '15 è aromatico con belle note varietali di rosa e di frutti rossi e un'affascinante nota speziata di pepe, mentre il palato è ricco di polpa, con un lungo finale di carattere e dalla morbidezza proverbiale: un profumato Tre Bicchieri. Laccento '15 è più fitto e concentrato, ma un po' meno elegante, il Vegan '15 è varietale e grintoso. Ottima anche la Barbera d'Asti Superiore Nuda '13, sapida e fresca.

● Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione '15	🍷🍷🍷 3*
● Barbera d'Asti Sup. Nuda '13	🍷🍷 7
● Ruchè di Castagnole M.to Laccento '15	🍷🍷 3*
● Ruchè di Castagnole M.to Vegan '15	🍷🍷 3*
● Barolo Levoluzione '12	🍷🍷 6
● Grignolino d'Asti Grignè '15	🍷🍷 2*
● Ruchè di Castagnole M.to Limpronta '14	🍷🍷 5
● Barbera d'Asti Lequillibrio '14	🍷 3
● Barbera d'Asti Solo Acciaio '15	🍷 2
○ Moscato d'Asti '15	🍷 2
● Barbera d'Asti Sup. Nuda '12	🍷🍷 7
● Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione '14	🍷🍷 3*
● Ruchè di Castagnole M.to Laccento '14	🍷🍷 3*

● Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione '15	🍷🍷🍷 3*
● Barbera d'Asti Sup. Nuda '13	🍷🍷 7
● Ruchè di Castagnole M.to Laccento '15	🍷🍷 3*
● Ruchè di Castagnole M.to Vegan '15	🍷🍷 3*

- 1 Vino Tre bicchieri
- 3 Vini in finale Tre Bicchieri



LA TRADIZIONE IS THE FIRST RUCHÈ TO BE AWARDED WITH THE GAMBERO ROSSO TRE BICCHIERI (THREE GLASSES)

1

PIEDMONT

Montalbera
Via MONTALBERA, 1
14030 CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)
Tel. +39 0119433311
www.montalbera.it

**CELLAR SALES
PRE-BOOKED VISITS
ANNUAL PRODUCTION 600,000 bottles
HECTARES UNDER VINE 175.00**

About 30 years ago the Morando family started to buy up land to plant new vineyards. Today the winery is surrounded by a single plot of estate-owned vineyards arranged in an amphitheatre. They are planted mainly to ruchè, flanked by barbera, grignolino, and viognier, on soils that range from clay to limestone. The estate also owns 15 hectares of moscato vineyards in Castiglione Tinella and several hectares of nebbiolo in La Morra, Barbaresco, and Neive. This year the estate presented a truly impressive array of Ruche di Castagnole Monferrato wines. La Tradizione 2015 is aromatic and fragrant, offering a fine varietal nose of roses and red fruit with charming peppery nuances, and a beautifully plush, juicy palate with a long characterful finish, earning it a Tre Bicchieri. Laccento 2015 is denser and more concentrated, but not quite as elegant, while the Vegan 2015 is varietal and gutsy. The fresh, full-flavoured Barbera d'Asti Superiore Nuda 2013 is also excellent.

● Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione '15	🍷🍷🍷 3*
● Barbera d'Asti Sup. Nuda '13	🍷🍷 7
● Ruchè di Castagnole M.to Laccento '15	🍷🍷 3*
● Ruchè di Castagnole M.to Vegan '15	🍷🍷 3*
● Barolo Levoluzione '12	🍷🍷 6
● Grignolino d'Asti Grignè '15	🍷🍷 2*
● Ruchè di Castagnole M.to Limpronta '14	🍷🍷 5
● Barbera d'Asti Lequillibrio '14	🍷 3
● Barbera d'Asti Solo Acciaio '15	🍷 2
○ Moscato d'Asti '15	🍷 2
● Barbera d'Asti Sup. Nuda '12	🍷🍷 7
● Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione '14	🍷🍷 3*
● Ruchè di Castagnole M.to Laccento '14	🍷🍷 3*



● Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione '15	🍷🍷🍷 3*
● Barbera d'Asti Sup. Nuda '13	🍷🍷 7
● Ruchè di Castagnole M.to Laccento '15	🍷🍷 3*
● Ruchè di Castagnole M.to Vegan '15	🍷🍷 3*

- 1 Wine Tre Bicchieri
- 3 wines finalist for Tre Bicchieri Award



● Ruchè di Castagnole M.to Vegan '15  3*

Finalista Tre bicchieri Gambero Rosso

Finalist for Tre bicchieri Gambero Rosso Award







Montalbera - Terra del Ruché

Società Agricola Montalbera s.r.l.
Via Montalbera, 1, 14030 Castagnole Monferrato, AT - tel +39 0119433311 - fax +39 0119434289 - montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it - Responsabili della produzione: Famiglia Enrico Riccardo Morando (Titolare), Luca Caramella, Andrea Paglietti e Lino Lanfrancone (Enologi), Lino Lanfrancone (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1989 - Viti prodotti: 16 - €635.000 - Ettari: 175 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà -   

IL MIGLIOR VINO

Laccento Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2015 **IP:99**

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33

Sensazioni: il risultato della profusione nell'etere è essenziale espressione. Della materia prima dell'uva, della sua purezza nativa, della dotazione varietale in diadema olfattivo. Quindi della qualità della sua coltura, della fittezza e della maturità vendemmiale. Poi della sua enologia trasformativa, del rispetto e della cura con cui è traslato il suo tesoro d'aroma. È quando il risultato della profusione nell'etere è flora, fragola, viola e linfa di mora, pura e dolce come una sirena, allora ogni sensoriale riviverebbero per l'uomo è contatto profondo con tal naturale e tecnica perfezione. Un vino archetipico, di consistenza, equilibrio e integrità perfette, che reca le aromatiche virtù, uniche, del frutto del Ruché, a sì puro e libero contatto con l'essenza più intima della natura, dei sensi e dell'anima.

Informazioni:  -  30/03/16 -  B - €75.000 -  Ruché

Impressioni del produttore: Ruché Laccento 2015, il mio sogno più bello...

GLI ALTRI VINI

FUORI CATALOGO MONTALBERA
PIEMONTE ROSSO 2014 **IP:98**
C: 33 - E: 32 - I: 33 -  -  20.000 -  Barbera 50%, Ruché 50%

BARBERA D'ASTI DOCG LEQUILIBRIO 2014 **IP:96**
C: 32 - E: 32 - I: 32 -  -  55.000 -  Barbera

La famiglia Enrico Riccardo Morando è "pioniera" della denominazione Ruché con 80 ettari in coltura specializzata sia dedicati all'autotono. Responsabilità di produzione, sperimentazione in vigneto e commerciale sono affidati a Franco Morando. Nell'anno 2015 è terminato l'ampliamento della cantina con un taglio nel sottosuolo di circa 600 mq per poter dare maggior appoggio alle attuali tecnologie relative all'enologia più moderna e attenta. Notevole attenzione è stata posta anche all'ampliamento della barrique già esistente, che ad oggi conta più di 200 barriques.

LACCENTO PASSITO SA	IP:95
C: 32 - E: 32 - I: 31 -  -  3.500 -  Ruché	
LIMPRONTA RUCHÉ DI CASTAGNOLE DI MONFERRATO DOC 2014	IP:94
C: 32 - E: 30 - I: 32 -  -  9.000 -  Ruché	
LA TRADIZIONE RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2015	IP:94
C: 31 - E: 31 - I: 32 -  -  90.000 -  Ruché	
RUCHÉ VEGAN 2015	IP:93
C: 31 - E: 31 - I: 31 -  -  35.000 -  Ruché	
BAROLO LEVOLUZIONE 2012	IP:93
C: 32 - E: 31 - I: 30 -  -  14.000 -  Nebbiolo	
BARBARESCO LINTUITO 2013	IP:91
C: 32 - E: 30 - I: 29 -  -  9.000 -  Nebbiolo	
BARBERA D'ASTI SOLO ACCIAIO 2015	IP:91
C: 31 - E: 30 - I: 30 -  -  65.000 -  Barbera	
MOSCATO D'ASTI DOCG SAN CARLO 2015	IP:90
C: 29 - E: 31 - I: 30 -  -  25.000 -  Moscato	
BRUT CUVÉE ROSE SA	IP:90
C: 29 - E: 31 - I: 30 -  -  45.000 -  Grignolino	
GRIGNOLINO D'ASTI DOC GRIGNÉ 2015	IP:90
C: 29 - E: 31 - I: 30 -  -  40.000 -  Grignolino d'Asti	
CALYPSOS VINO BIANCO 2015	IP:90
C: 29 - E: 31 - I: 30 -  -  20.000 -  Viognier	
CUVÉE BLANCHE EXTRA DRY SA	IP:88
C: 28 - E: 30 - I: 30 -  -  90.000 -  Barbera	
BARBERA DEL MONFERRATO LA BRIOSA 2015	IP:88
C: 30 - E: 29 - I: 29 -  -  30.000 -  Barbera	

Commento Conclusivo
Esistono i grandi vini rossi d'Italia e del mondo, e poi esiste il Ruché Laccento di Montalbera. Una categoria, un pianeta a sé, quella del suo

430 | Luca Maroni

Commento Finale di Luca Maroni:

Esistono i grandi vini rossi d'Italia e del mondo, e poi esiste il Ruché Laccento di Montalbera. Una categoria, un pianeta a sé, quella del suo frutto uva, che come pochi al mondo si libra in una espressione sì aromatica, sì cristallina e pura. Alternando la fragola alla rosa, la viola alla mora. Qui in un manto di morbida polposità di concentrazione e suadenza assoluta, con una livrea ultrapotente di aroma di primo bagliore. Un inserarsi di linfa, di flora, un'integrità ossidativa intonsa che consente alla sua eccezionale fittezza di esprimersi con universale e immediato piacere. Un vino archetipico che celebra le doti vinicole ed enologiche, naturalistiche e tecniche di questo bicchiere. Ruché che in armoniosissima giunzione con la Barbera da luogo ad un capolavoro di frutto in suadenza ed originalità di aroma. Un campione che evocando in purissima glassa speziata la marasca e la ciliegia nera, si rivela tra i migliori rossi d'Italia in assoluto, è il Fuori Catalogo Montalbera Piemonte Rosso 2014. Barbera d'Asti che Lequilibrio 2014 presenta ai varietali vertici tanto di equilibrio acido-morbido-tannico del gusto quanto di limpidezza espressiva. Ruché che rifulge di mentosa speziatura nel Limpronta 2014 e che il Ruché di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2015 porge in limpidissimo svettare in nitore espressivo ancora ai vertici della categoria. Rara anche nei classici, la morbidezza e la nitidezza enologica esecutiva, si da rendere il Barbaresco Lintuito 2013 e il Barolo Levoluzione 2012 fra i migliori della denominazione in integrità di frutto e in nettezza di speziosità elevativa. Gran vini infine gli spumanti, con il Brut Cuvée Rose di ciliegiosa fittezza e levigata armonia, il Moscato d'Asti Docg San Carlo 2015 di pura e polposa piacevolezza nativa. E' allora per la somma delle virtù analitiche e sensoriali fin qui descritte, che Montalbera - Terra del Ruché è bicchiere principe frutto del Piemonte. Chapeau.

Nel 2017 Montalbera e il suo anfiteatro a Ruchè di Castagnole Monferrato - Patrimonio dell'Unesco - hanno conquistato la copertina dell' "Annuario dei Migliori Vini Italiani" 2017, Guida a cura del noto sensorialista Luca Maroni.

In 2017 Montalbera and its amphitheater of Ruchè in Castagnole Monferrato - Unesco World Heritage - have conquered the coverage of the 2017 edition of the "Migliori Vini Italiani" wine guide, reviewed by the known sensorialist Luca Maroni.



ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2017



Miglior Vino in Assoluto

MONTALBERA
TERRA DEL RUCHE'



Lacento Ruché
di Castagnole Monferrato
DOCG 2015

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33

Sensazioni: il risultato della profusione nell'etere è essenziale espressione. Della materia prima dell'uva, della sua purezza nativa, della dotazione varietale in diadema olfattivo. Quindi della qualità della sua coltura, della fittezza e della maturità vendemmiale. Poi della sua enologia trasformativa, del rispetto e della cura con cui è traslato il suo tesoro d'aroma. È quando il risultato della profusione nell'etere è flora, fragola, viola e linfa di mora, pura e dolce come una sirena, allora ogni sensoriale riverebero per l'uomo è contatto profondo con tal naturale e tecnica perfezione. Un vino archetipico, di consistenza, equilibrio e integrità perfette, che reca le aromatiche virtù, uniche, del frutto del Ruché, a sì puro e libero contatto con l'essenza più intima della natura, dei sensi e dell'anima.



www.lucamaroni.com

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2017



1° Miglior Vino Rosso
Regione Piemonte

MONTALBERA



Fuori Catalogo
Piemonte Rosso 2014

Consistenza: 33 - Equilibrio: 32 - Integrità: 33

Sensazioni: un palato squisito di ciliegia nera e mentosissima mora, ci avvolge armonioso effondendo purissima all'olfatto la sua balsamica e inossidata lirica. Un gusto di balance acido-morbido-tannico semplicemente archetipico, che amplifica e profonde la suadenza, che esalta l'eccezionale piacevolezza sensoriale di un campione tanto enologicamente prestante quanto riticulturalmente concentrato, polposo, possente. Fra i migliori rossi d'Italia, capolavoro di frutto, tecnica e natura.



www.lucamaroni.com



Enrico Riccardo Morando family is the most important producer within the Ruché appellation, thanks to 80 hectares of land totally dedicated to the cultivation of this typical Piedmontese wine varietal. Franco Morando is responsible for the production system, vineyard management and commercialization. In 2015, the family completed the enlargement of the winery adding a space of 600 square meters to develop more innovative and precise oenological technologies. Finally, more than 200 barriques are available.

Montalbera - Terra del Ruché

Enrico Riccardo Morando family is the most important producer within the Ruché appellation, thanks to 80 hectares of land totally dedicated to the cultivation of this typical Piedmontese wine varietal. Franco Morando is responsible for the production system, vineyard management and commercialization. In 2015, the family completed the enlargement of the winery adding a space of 600 square meters to develop more innovative and precise oenological technologies. Finally, more than 200 barriques are available.

IL MIGLIOR VINO

Lacento Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2015

IP:99

Consistency: 33 - Balance: 33 - Integrity (?) 33

Senses: the sheer quantity of flowers and fruit in the bouquet derives from one of the finest and most intense grapes that, so majestically luxuriant and luscious, can be harvested and processed today. Yet harvested with such respect and absolute lucidity that their lively, chlorophyllic breath is retained immaculately in this wine. The nose has depth and complexity characterized by aromatic and fruity aromas such as wild berries and jam. The result is an archetypal wine with perfect consistency, balance and integrity that underlines the aromatic essence of the fruit Ruché.

Informations: ● - 30/03/16 - ●B - 75.000 - Ruché

Manufacturer's feelings: Ruché Lacento 2015, my most beautiful dream...

FUORI CATALOGO MONTALBERA
PIEMONTE ROSSO 2014

IP:98

C: 33 - E: 32 - I: 33 - 20.000 - Barbera 50%, Ruché 50%

BARBERA D'ASTI DOCG LEQUILIBRIO 2014

IP:96

C: 32 - E: 32 - I: 32 - 55.000 - Barbera

LACCENTO PASSITO SA

IP:95

C: 32 - E: 32 - I: 31 - 3.500 - Ruché

LIMPRONTA RUCHÉ DI CASTAGNOLE DI MONFERRATO

DOC 2014

IP:94

C: 32 - E: 30 - I: 32 - 9.000 - Ruché

LA TRADIZIONE RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

DOCG 2015

IP:94

C: 31 - E: 31 - I: 32 - 90.000 - Ruché

RUCHÉ VEGAN 2015

IP:93

C: 31 - E: 31 - I: 31 - 35.000 - Ruché

BAROLO LEVOLUZIONE 2012

IP:93

C: 32 - E: 31 - I: 30 - 14.000 - Nebbiolo

BARBARESCO LINTUITO 2013

IP:91

C: 32 - E: 30 - I: 29 - 9.000 - Nebbiolo

BARBERA D'ASTI SOLO ACCIAIO 2015

IP:91

C: 31 - E: 30 - I: 30 - 65.000 - Barbera

MOSCATO D'ASTI DOCG SAN CARLO 2015

IP:90

C: 29 - E: 31 - I: 30 - 25.000 - Moscato

BRUT CUVÉE ROSE SA

IP:90

C: 29 - E: 31 - I: 30 - 45.000 - Grignolino

GRIGNOLINO D'ASTI DOC GRIGNÈ 2015

IP:90

C: 29 - E: 31 - I: 30 - 40.000 - Grignolino d'Asti

CALYPSOS VINO BIANCO 2015

IP:90

C: 29 - E: 31 - I: 30 - 20.000 - Viognier

CUVÉE BLANCHE EXTRA DRY SA

IP:88

C: 28 - E: 30 - I: 30 - 90.000 - Barbera

BARBERA DEL MONFERRATO LA BRIOSA 2015

IP:88

C: 30 - E: 29 - I: 29 - 30.000 - Barbera



ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2017

Luca Maroni

Best Italian Wine

MONTALBERA
TERRA DEL RUCHE'



Lacento Ruché
di Castagnole Monferrato
DOCG 2015

Consistency: 33 - Balance: 33 - Integrity: 33

Sensations: The result of the profusion in the ether is essential expression. Expression of the grape's raw material, of its native purity, of the varietal wealth in olfactory diadem. Then expression of the quality of its cultivation, of the density, and harvest maturity. Moreover, expression of its transformative oenology, of the respect and care with which is translated its aroma treasure. When the result of the profusion in the ether is flora, strawberry, violet and blackberry sap, pure and sweet as a mermaid, then each sensory echo for men is deep contact with this natural and technical perfection. An archetypal wine, of perfect consistency, balance and integrity, which bears the aromatic and unique virtue of the fruit of Ruché, to this pure and free contact with the most intimate essence of nature, of the senses and the soul.



www.lucamaroni.com

Luca Maroni final comment:

Ruché is a particular red wine with distinctive and unique characteristics. Lacento by Montalbera is one of the greatest expression of this wine in the world. An exquisite palate of strawberry and rose intermix with violet and blackberry. The glass lets oenological qualities to reach high values. Together with the Barbera, the Ruché gives rise to original flavors and aromas. One of the best Italian red wine is the Fuori Catalogo Montalbera Piemonte Rosso 2014 overawed by black and marasca cherry flavors. In Lequilibrio 2014, the characteristics feature of Barbera appears in the soft and supple tannins in the mouth with expressive clearness. Spices and mint mark Lequilibrio 2014 while good body and balance distinguish the Ruché di Castagnole Monferrato la Tradizione 2015. Barbaresco Lintuito 2013 and Barolo Levoluzione 2012 protect fruit integrity and spices, expressions of oenological limpidity, the best of their category. The sparkling wines are the Brut Cuvée Rose, with harmonic cherry aromas, and the Moscato d'Asti DOCG San Carlo with its mushy native pleasantness. Montalbera - Terra del Ruché is a wine that once encountered can never be forgotten, one enjoyed is yet admirably appreciated. Chapeau.



ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2017



1° Best Red Wine

MONTALBERA



**Fuori Catalogo
Piemonte Rosso 2014**

98/99 points

Consistency: 33 - Balance: 32 - Integrity: 33

*An exquisite palate of black cherry and blackberry intermix with Mint, explodes, pure harmonious smell of fresh fruit Balsamic notes and lingering fruit.
A touch of soft-tannic-acidity balanced and simply archetypal, which amplifies, and deep smoothness that enhances the exceptional sensory pleasure of flavor, of such concentrated, viticultural and Enological specimen, with fleshy, powerful notes.
Among the best red wines in Italy, fruit masterpiece, technic and nature*



www.lucamaroni.com



MONTALBERA			
Via Montalbera, 1 14030 Castagnole Monferrato (AT) Tel. 011 9433311 Fax 011 9434289 montalbera@montalbera.it www.montalbera.it		La valorizzazione del territorio, il legame indissolubile tra ambiente, vitigno, clima e stile aziendale si fondono con rigore, progettualità e fantasia. Da questi presupposti nascono vini fatti di emozioni e armonia, "frutto" di una ricerca appassionata. Il Ruchè di Castagnole Monferrato è il primo attore della casa e proprio a questo vitigno Franco Montalbera ha dedicato passione e ricerca traendo dal frutto espressioni eccellenti. L'impegno si è esteso anche sulle colline di Langa sottolineato dal fatto che Barbaresco e Barolo raggiungono quest'anno l'apice delle valutazioni. A Corona il Ruchè Laccetto, sintesi di eleganza e complessità appoggiate su stoffa di velluto e inebriante profumo di rosa.	
Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccetto 2015	★★★★	€ 14-16	
Barbaresco Docg Lintuito 2013	★★★★	€ 22-24	
Barolo Docg Levoluzione 2012	★★★★	€ 30-32	
Vino da uve stramature Laccetto Passito 2010	★★★★	€ 24-26	
Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Limpronta 2014	★★★★	€ 23-25	
Bottiglie: 615.000		Vitigni: Ruchè, Grignolino, Barbera, Moscato, Nebbiolo	

14^a EDIZIONE

**VINI
BUONI
D'ITALIA**

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LACCETTO 2015
MONTALBERA

VINO DI ECCELLENZA PREMIATO CON LA CORONA
DALLA GUIDA VINIBUONI D'ITALIA 2017
 PER LA QUALITÀ, LA PIACEVOLEZZA, LA BEVIBILITÀ E LA CORRISPONDENZA VINO-VITIGNO-TERRITORIO

IL PRESIDENTE
 DEL TOURING CLUB ITALIANO
 FRANCO ISEPI

IL CURATORE NAZIONALE
 DI VINIBUONI D'ITALIA
 MARIO BUSSO



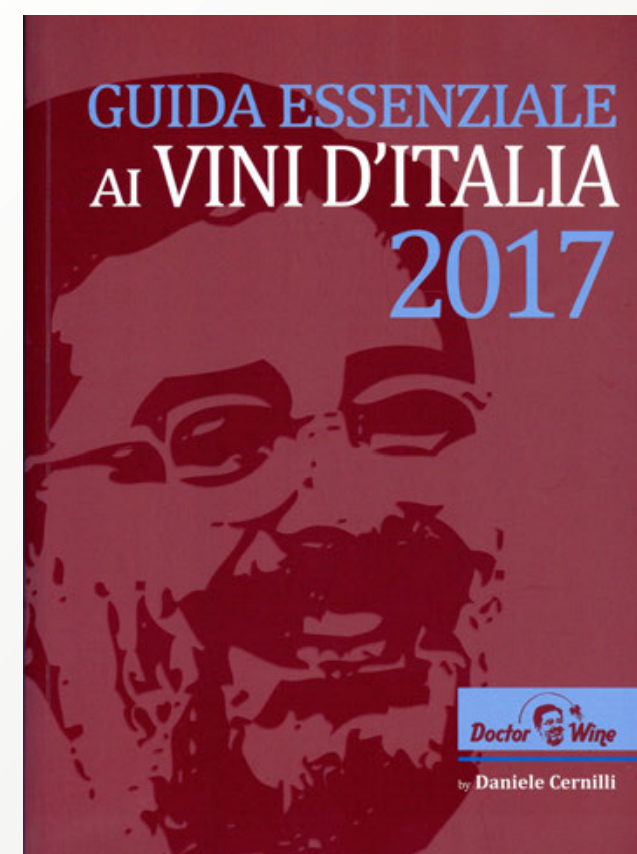
MONTALBERA

Via Montalbera, 1
14030 Castagnole Monferrato (AT)
Tel. 011 9433311
Fax 011 9434289
montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it

Montalbera pursues territory promotion and supports a remarkable bond between environment, vineyards, climate and its work. The resulting wines are fruits of emotions, harmony and enthusiastic research. The wine Ruchè di Castagnole Monferrato is one of the best products of the company. For this reason, Franco Montalbera dedicates passion and study to this particular wine varietal. The same research concerns Langa appellations, Barbaresco and Barolo, that reach high judgments during this year. The principal product is Ruchè Lacento, elegant, complex, delicate with aromas typical of roses.

Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Lacento 2015	★★★★	€ 14-16
Barbaresco Docg Lintuito 2013	★★★★	€ 22-24
Barolo Docg Levoluzione 2012	★★★★	€ 30-32
Vino da uve stramature Lacento Passito 2010	★★★★	€ 24-26
Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Limpronta 2014	★★★★	€ 23-25

Bottiglie: 615.000 Vitigni: Ruchè, Grignolino, Barbera, Moscato, Nebbiolo



Primo Ruchè ad essere recensito
dal Dott. Daniele Cernilli

14ª EDIZIONE

VINI BUONI D'ITALIA

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LACCENTO 2015
MONTALBERA

RECEIVED THE CROWN AS EXCELLENT WINE
BY VINI BUONI D'ITALIA 2017 GUIDE
FOR ITS QUALITY, PLEASANTNESS, DRINKABILITY AND CONNECTION BETWEEN WINE, WINE VARIETAL AND LAND.

IL PRESIDENTE
DEL TOURING CLUB ITALIANO
FRANCO ISEPPI

Touring Club Italiano

IL CURATORE NAZIONALE
DI VINI BUONI D'ITALIA
MARIO BUSCO



PIEMONTE

MONTALBERA

Via Montalbera, 1
14030 Castagnole Monferrato (AT)
Tel. +39 011 9433311
montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it
f montalbera

ANNO DI FONDAZIONE 1980
NOME DEL TITOLARE Famiglia Morando
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 525.000
VENDITA DIRETTA
VISITE ALL'AZIENDA SU PRENOTAZIONE
ETTARI DI VIGNETO 170

278

92 € 25,00

Ruchè di Castagnole Monferrato Limpronta 2014

Da uve ruchè, matura in legno. Rubino scarico tendente al granato. Versione complessa di questo vino rubino, dall'olfatto molto intenso su note variegiate tra le spezie più calde e lavorate. Trama gustativa fitta ma che mantiene un'ottima persistenza e una grande bevibilità.

91 € 14,00

Ruchè di Castagnole Monferrato Lacento 2015

Da uve ruchè, parzialmente surmature, acciaio. Colore rubino intenso. Olfatto esplosivo, accattivante con note di rose, buccia d'arancia, anche candida, poi intense note di pepe nero e rosa. Di grandissima piacevolezza, trama gustativa rilassata, suadente, molto gradevole. Un gioiellino da servire leggermente fresco.

♦ GUIDA ESSENZIALE AI



The First Ruchè reviewed
by Doc. Daniele Cernilli



PIEMONTE

MONTALBERA

Via Montalbera, 1
14030 Castagnole Monferrato (AT)
Tel. +39 011 9433311
montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it
f montalbera

CONSTITUTION YEAR 1980
OWNER'S NAME Morando Family
TOTAL AMOUNT OF PRODUCED BOTTLES 525,000
DIRECT SELLING IN WINE SHOP
VISITS ARE POSSIBLE BY APPOINTEMENT ONLY
VINEYARD HECTARS 170

Montalbera is a quite young company. The Morando family began an important land acquisition during the Eighties, not yet finished. There are 170 hectares of vineyards used for the production of two different Piedmontese appellations, Monferrato and Langhe. At the moment, we focus on Ruchè that is a native wine varietal which characterizes Monferrato hills. The Morando family stands out because of its accurate way to work with this wine varietal. The company has 80 hectares dedicated to Ruchè.

92 € 25,00

**Ruchè di Castagnole Monferrato
Limpronta 2014**

From Ruchè grapes. Aging exclusively in fine-grained and mild roasted tonneaux. Ruby – red tending to garnet. Intense nose evolving into oriental and warm spices. Persistent palate, fine and balanced.

91 € 14,00

**Ruchè di Castagnole Monferrato
Laccetto 2015**

From Ruchè overripe grapes. Steel Fining. Intense ruby red. Extended nose characterized by candit fruits aromas, rose and pepper. Warm on the palate, pleasant, rare silkiness. Serve cold.

GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2017



CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)

Montalbera - Terra del Ruchè

14030, via Montalbera 1;
tel. 011/9433311 - fax 011/9434289
montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it



Proprietario: famiglia Enrico Riccardo Morando

Enologo: Andrea Paglietti e Luca Caramellino

Agronomo: Ettore Sandri

Ettari vitati: 165

A partire dalla metà degli anni Ottanta, la famiglia Morando ha impresso all'azienda una forte espansione e specializzazione viticola con l'acquisizione di nuovi terreni che ne hanno fatto un leader, in particolare, nella produzione del Ruchè. Accanto a quelli di Castagnole Monferrato, l'azienda possiede vigneti di moscato a Castiglione Tinella e alcuni ettari di nebbiolo da Barolo tra Castiglione Falletto e La Morra.

Docg

♣	Barbaresco Lintuito, 2013 (ha 4 9.000 F)	2013 (G.B.) 89
★★	Barbera d'Asti Lequilibrio, 2014 (ha 28 55.000 E)	2014 (G.B.) 87
★	Barbera d'Asti Solo Acciaio, 2015 (ha 28 65.000 C)	2015 (G.B.) 85
♣	Barbera d'Asti Superiore Nuda, 2013 (ha 38 8.000 F)	2013 (G.B.) 90
★★★	Barolo Levoluzione, 2012 (ha 4 14.000 G)	2012 (G.B.) 90
★★	Moscato d'Asti Vigneti San Carlo, 2015 (ha 15 25.000 C)	2015 (G.B.) 88
★★	Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione, 2015 (ha 85 90.000 D)	2015 (G.B.) 86
★★	Ruchè di Castagnole Monferrato Laccetto, 2015 (ha 85 75.000 E)	2015 (G.B.) 89
★★	Ruchè di Castagnole Monferrato Limpronta, 2014 (ha 85 9.000 F)	2014 (G.B.) 87
♣	Ruchè di Castagnole Monferrato Vegan, 2015 (ha 85 35.000 D)	2015 (G.B.) 85

Doc

★	Barbera del Monferrato Frizzante La Briosia, 2015 (ha 8 30.000 C)	2015 (G.B.) 84
★★	Grignolino d'Asti Grignè, 2015 (ha 38 40.000 C)	2015 (G.B.) 86

Altri vini

★★	Calypsos Solo Acciaio Vino Bianco, 2015 (ha 6 20.000 C) viognier	2015 (G.B.) 86
♣	Cuvée Blanche Spumante Extra Dry, l'ultima (ha 28 90.000 C) barbera	s.a. (G.B.) 83
★	Cuvée Rosée Spumante Extra Dry, l'ultima (ha 20 50.000 C) grignolino	s.a. (G.B.) 84
★★	Laccetto Passito, 2011 (ha 85 3.500 F) ruchè	2011 (G.B.) 89



**RUCHÉ DI CASTAGNOLE
MONFERRATO
LIMPRONTA 2014**

Ruché di Castagnole Monferrato Limpronta 2014 Ruby – red tending to garnet. Pleasant aromas: cherry jam, orange peel, rose...

**RUCHÉ DI CASTAGNOLE
MONFERRATO
LIMPRONTA 2014**

Tra il rubino e il granato. Sempre gradevoli i profumi di questo Ruchè: confettura di ciliegia, buccia d'arancia, rosa...



**Vino Bianco Calypsos 2015 €10
Montalbera**

Great Viognier from Monferrato: intense bouquet with typical hints of fresh fruits such as mango, pineapple and white almond. The palate is harmonious, balanced with good structure and persistent.

**Vino Bianco Calypsos 2015 €10
Montalbera**

Un bel Viognier in terra monferrina: nel bouquet profummi di mango, ananas e mandorla bianca: la tessitura è di grande equilibrio, il sorso sapido e persistente.





Piemonte

VINO TOP Ruchè di Castagnole Monferrato L'Accento € 14

DA CONOSCERE Gli altri due Ruchè della casa, Limpronta e La Tradizione. Nel 2014 è stata lanciata la nuova etichetta del Ruchè 2.0, tappo a vite e primo ruchè da bere freddo, da servire come un vino bianco. Nel 2015 è stata presentata l'ultima versione: il Ruchè Prima Decade, un'etichetta commemorativa dei 10 anni di Montalbera. Sempre nei rossi il Grignolino d'Asti Grignè e la Barbera d'Asti Lequilibrium. Il Barolo Levoluzione. Nei bianchi il Calypso (viognier in purezza). Gli spumanti Brut Roseus (uve grignolino) e Leykos (uve barbera) prodotti con metodo Martinotti.

Nata all'inizio del XX secolo, l'azienda agricola Montalbera viene rilevata verso la metà degli anni Ottanta dalla famiglia Morando, ingrandendosi rapidamente con l'acquisizione di terreni confinanti. Ancora recentemente l'azienda ha ampliato di ulteriori dieci ettari la coltura del vitigno ruchè, a conferma della grande opera svolta a favore della valorizzazione e della promozione di questo vino. Un processo in parallelo che ha visto da un lato la scelta di produrre diverse versioni per meglio esprimere il carattere del Ruchè e dall'altro lato un'intensa attività di comunicazione per promuovere le specificità di questa varietà autoctona, coltivata in sette Comuni a nord di Asti. Si è aggiunto al nome aziendale la qualifica "Terra del Ruchè", risultando Montalbera il maggiore produttore di questo particolare rosso autoctono. Il vino che se ne ottiene è assai caratteristico per via del suo profumo, floreale, speziato, appena aromatico. È anche merito della famiglia Morando se questo processo di "integrazione" nell'élite del mercato che conta si sta compiendo a ritmi sostenuti. La cantina è stata ampliata e ristrutturata: ancora recentemente è stato previsto un nuovo ampliamento per circa 400 mq. E' stata realizzata una sala di degustazione nuova e molto elegante. Vi è stata la ristrutturazione di una parte sotterranea dedicata all'affinamento dei vini e dello stoccaggio. Montalbera appare come un progetto in continua crescita in cui la sperimentazione e la promozione viaggiano in parallelo, con risultati sempre più significativi.



Montalbera - Terra del Ruchè

Sito ★★★★★ 1/2 Accoglienza ★★★★★ 1/2 Vini ★★★★★

Via Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)
tel +39 011 9433311 - fax +39 011 9434438
montalbera@montalbera.it - cantina@montalbera.it
www.montalbera.it



160



600.000



DA



Paolo Gallo



Autostrada A21 Torino-Piacenza, uscita Asti Est, S.S. 10 per Alessandria, svoltare a Quarto d'Asti, proseguire per Valenzani, Castagnole Monferrato e Montemagno, quindi direzione Grana, seguendo la segnaletica aziendale.



Dal lunedì al sabato in orario d'ufficio. La domenica solo su prenotazione.





SILVER 2016

Product: *Ruchè di Castagnole Monferrato docg L'Accento 2014*

Tasting Category: *Ruché - Monferrato DOCG - 2014*

Producer: *Soc. Agr. Montalbera srl*

THIS IS TO CERTIFY that the above award was made after blind tasting and in accordance with the International Wine & Spirit Competition's regulations


David Wrigley BA MW
Technical Director



SILVER OUTSTANDING 2016

Product: *Barbera d'Asti DOCG L'Equilibrio 2013*

Tasting Category: *Barbera d'Asti DOCG - 2015-2013*

Producer: *Soc. Agr. Montalbera srl*

THIS IS TO CERTIFY that the above award was made after blind tasting and in accordance with the International Wine & Spirit Competition's regulations


David Wrigley BA MW
Technical Director



PRAGUE WINE ★ **Trophy 2016**



The Jury of the Prague Wine Trophy awards

**PRAGUE
GOLD**



Calypsos Viognier 2015
Montalbera
VPV Praha

Šárka Dušková

Šárka Dušková, DipWSET & Weinakademiker
COMPETITION DIRECTOR



PRAGUE WINE ★ **Trophy 2016**



The Jury of the Prague Wine Trophy awards

**PRAGUE
GOLD**



Lequilibrio
Barbera d'Asti DOCG Superiore 2013
Montalbera
VPV Praha

Šárka Dušková

Šárka Dušková, DipWSET & Weinakademiker
COMPETITION DIRECTOR



This is to certify that
 Montalbera, Lequilibrio 2013
 Barbera d'Asti, Piedmont
 has been awarded a Silver medal

90 points


 STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN

2016

Montalbera, Levoluzione 2012 Barolo

16+

La Morra. Lustrous mid ruby with a narrow orange rim. Closed nose with herbal hints.
 Youthful cherry, and with brooding compactness that bodes well for the future. (WS)

Producer	Montalbera
Vintage	2012
Appellation	Barolo
Region	Piemonte
Country	Italy
Score	16+
Colour	Red
When to drink	2018 - 2030
Published	7 Jun 2016
Date tasted	2 Jun 2016
Reviewer	Walter Speller

Montalbera, Lintuito 2013 Barbaresco

16

Neive. Concentrated ruby with orange tinges. Just a little numb on the nose and a little savoury. Seems a little leesy on the palate. Sour-cherry fruit and lots of powdery tannins, but it all comes together on the finish. Convincing. (WS)

Producer	Montalbera
Vintage	2013
Appellation	Barbaresco
Region	Piemonte
Country	Italy
Score	16
Colour	Red
When to drink	2016 - 2028
Published	2 Jun 2016
Date tasted	26 May 2016
Reviewer	Walter Speller

International Wine Report is an independent media source dedicated to bringing you free, in-depth wine reports, wine reviews and wine tasting notes.

MONTALBERA Barbera d'Asti 'Lequilibrio' 2013

Score: 93

Note: The 2013 'Lequilibrio' Barbera d'Asti spent about 12-15 months French oak barriques and 1 month in stainless steel tanks for softening prior to 6/8 months in bottle before release. This is an open style Barbera, which offers aromas of ripe cherries and dried dark plum along with pepper, spices, chocolate, and leather notes all taking shape. The medium-full body is supported by a round velvety texture, before heading into the finish where dark cherries, spices and peppery notes linger on. Overall, this is an accessible and delicious Barbera, which should continue to drink well over the next few years

MONTALBERA Ruchè di Castagnole 'Laccento' 2014

Score: 92

Note: The 2014 Ruchè from Montalbera comes from vines 25+ years in age and opens with fresh, inviting aromas of candied cherries and sweet plums laced with sweet spices licorice, lavender all coming together in the glass. The palate offers sweet red fruits with a soft, round and polished texture, with a mouthful of juicy red fruits expanding onto to the finish. Think is showing well now and should continue to do so over the next few years.

MONTALBERA Ruchè di Castagnole 'La Tradizione' 2015

Score: 91

Note: The 2015 'La Tradizione' Ruchè di Castagnole offers lovely fresh aromas of candied cherries and sweet plums along with licorice and lavender nuances. On the palate this is medium-bodied with a soft round texture which carries on through the finish.

MONTALBERA 'Calypsos' 2015

Score: 91

Note: This is a delicious 100% Viognier which delivers inviting aromas of tropical notes along with vanilla blossom, almond, minerals and honeysuckle layered in. On the palate this offers a wonderful texture and layered mouth feel before finishing up with pretty vanilla and tropical notes. Look to approach this over the next 2-3 years.

MONTALBERA Piemonte Rosso 2014

Score: 90

Note: The 2015 Piemonte Rosso opens with aromas of sweet cherries and fig woven together with tobacco, licorice and grilled herbs. On the palate this offers a lovely soft texture, with a mouthful of juicy red fruits expanding onto to the finish.

MONTALBERA Grignolino 2014

Score: 88

Note: The 2014 Grignolino from Maontalbera opens with fresh aromas of cherries and plum woven together with pepper, exotic spice, dried floral and hints of licorice candy. On the palate this is light bodied red offers a silky texture with sweet fruits leading into the finish.



www.montalbera.it

Barbera d'Asti **Ruchè** Barolo Grignolino d'Asti Barbera del Monferrato Barbera d'Asti
Barbera del Monferrato Grignolino d'Asti **Barbera d'Asti** **Barolo** Barbera d'Asti Barbera del Monferrato Grign
d'Asti **Ruchè** **Barolo** **Barbera d'Asti** Bollicine Grignolino d'Asti Grignolino d'Asti **Ruchè** Bar



Società Agricola Montalbera s.r.l. · Via Montalbera n°1 · 14030 · Castagnole Monferrato · Phone +39 0141 292125